



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

9,00 €

Törtchen von dreierlei Belgischer Schokolade ^{A,B,C,D,E}

zweierlei Erdbeere / Kaffeepfeifen

Tartlets with three kinds of Belgian chocolate

two kinds of strawberries / coffee pearls

12,00 €

Getrübelter Brie ^{B,D,H}

eingelegte Birne / Fichtennadel Honig

Truffled Brie / Pickled Pear / Spruce Needle Honey

14,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse von unserem Maître Affineur Waltmann

geröstetes Früchtebrot / Feigensenf ^{A,H,D}

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann

Roasted Fruit Bread / Fig Mustard

19,50€



WOCHENANGEBOT

Salat vom zweierlei Spargel ^{B,D,F,G,H,I}

Erdbeere / Rucola / geröstete Nüsse und Kerne

Salad with two kinds of asparagus

strawberries / arugula / toasted nuts and seeds

16,00 €

~

Schaumsuppe von Erbse und Minze ^{B,D,G,I,J}

confierter Kabeljau

Pea and mint foam soup / confit cod

11,00 €

In Aromaten sautiertes Doradenfilet ^{A,B,D,G,I,J}

Rieslingschaum / Süßkartoffelpüree

Sea bream fillet sautéed in aromatic herbs

Riesling foam / Sweet potato purée

28,00 €

~

Steak vom Schwäbisch-Hällischen Schweinenacken ^{B,D,G,I}

Bärlauchbutter / gegrilltem Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Steak from the neck of a Swabian-Hällisch pig

wild garlic butter / grilled vegetables

rosemary potatoes

26,00 €

~

Dreierlei von der Kichererbse ^{B,C,D,G,H,I}

Spargel / Austernpilze / gerösteter Buchweizen

Three Ways with Chickpeas / Asparagus

Oyster Mushrooms / Toasted Buckwheat

16,00 €

Veganes Pistazienmousse ^{A,B,C,D,F,H}

Rhabarberkompott / Schokoladen Hippe

Vegan pistachio mousse

Rhubarb compote / Chocolate wafer

11,00 €

Allergenliste:

A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereals containing gluten and derived products

B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose

Milk and derived products inkl. lactose

C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eggs and derived products

D) Schwefeldioxid und Sulfite

Sulphur dioxide and sulphites

E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soybeans and derived products

F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse

Sesame seeds and derived products

G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mustard and derived products

H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Peanuts and derived products

I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse

Celery and derived products

J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fish and derived products

K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, bitte kontaktieren Sie ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies please inform a member of our team.

UNSERE KLASSIKER

Bunte Blattsalate ^{D,G,H,I}

Sizilianische Strauchtomaten / Avocado / Spargel
Büffel Mozzarella / Kerbel
*Mixed Leaf Salads / Sicilian vine tomatoes / avocado
asparagus / buffalo mozzarella / chervil*
19,00 €

Knusprig gebratener Pulpo ^{B,C,D,G,I,J,K}

Zweierlei Erbse / Hummerschaum
Estragon Öl
*Crispy Fried Octopus / Two Types of Peas
Lobster Mousse / Tarragon Oil*
23,00 €

Seezunge an der Gräte gebraten ^{B,I,J}

Mandel-Zitronenbutter / Blattspinat / Kerbelkartoffeln
*Sole Roasted on the Bone / Almond-Lemon Butter
Spinach Leaves / Chervil Potatoes*
44,00 €

Tagliatelle ^{A,B,C,D,I}

Sommer-Trüffel / Bioeigelb
Tagliatelle / Summer Truffle / Organic Egg Yolk
27,00 €

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{A,C,D,G,I} - am Tisch zubereitet -

Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread
100 g - 21,00 €
200 g - 42,00 €

auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise
additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
8,50 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H}

Kartoffelsalat / Preiselbeeren
*Original "Wiener Schnitzel" of Veal
Potato Salad / Cranberries*
27,00 €

GEFLÜGEL SCHMECKT.

 Made in Germany.

**DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND**

Cordon Bleu von der Maispouardenbrust aus der Prignitz ^{A,B,C,D}

Frankfurter grüne Sauce / zerdrückte Kartoffeln
*Cordon Bleu made with corn-fed chicken breast
from the Prignitz region / Frankfurt green sauce / mashed potatoes*
27,00 €

FRÜHLINGSFEST - Tanz im Mai im Berlin Capital Club



Freitag, 08. Mai 2026, 19:00 Uhr – 24:00 Uhr

Wir warten nicht auf den Frühling – wir feiern ihn einfach. Und das am liebsten mit Ihnen.

Freuen Sie sich auf einen Abend voller Leichtigkeit, Genuss und guter Gesellschaft.

Bringen Sie Ihre Freunde mit und erleben Sie die Clubräume von ihrer eleganten, frühlingshaften Seite: Design, Kulinarik und inspirierende Begegnungen inklusive.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Teilnehmerbeitrag: 119 Euro p. P. inkl. Programm sowie Köstlichkeiten aus Küche & Keller

VORSPEISEN

Vitello Forello ^{B,D,G,H,I,J}

zweierlei Sellerie / gesalzene Kapern
Estragon Öl / Pumpernickel Crunch
*Veal with trout / two types of celery / salted capers
tarragon oil / pumpernickel croutons*
21,00 €

Büffel Buratta ^{B,D,G,H,I}

Ochsenherztomate / Tomatenmarmelade
geröstete Pinienkerne / Rucola / alter Balsamico
*Buffalo burrata / Oxheart tomatoes / Tomato jam
Toasted pine nuts / Arugula / Aged balsamic vinegar*
17,00 €

Jacobsmuschel ^{A,C,D,E,F,G,H,I,J,K}

Miso Rahmen / Nori Blätter / Nudelnudeln
Wachtelei / XO Sauce
*Scallop / Miso sauce / Nori sheets / Noodles
Quail egg / XO sauce*
26,00 €

HAUPTGERICHTE

Kalbsbäckchen ^{B,D,G,I}

Kaffee Arabica Jus / gebratener Stangenspargel
Bärlauchpüree
*Veal cheeks / Arabica coffee jus
roasted asparagus spears / wild garlic purée*
31,00 €

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak ^{B,D,G,I}

Morchel Rahmsauce / grüner Spargel
Kartoffel-Olivenöl Püree
*Pink-roasted veal loin steak
Morel mushroom cream sauce / green asparagus
Potato and olive oil purée*
32,00 €

Seeteufel Kotelett“ Saltin Bocca“ ^{A,B,C,D,G,H,I}

fruchtige Tomatensauce / Blattspinat / Fregola
Monkfish Cutlet "Saltin Bocca"
Fruity Tomato Sauce / Leaf Spinach / Fregola
36,00 €

Maibockkrücken ^{A,B,C,D,G,H}

Jus mit Fichtenwipfel Honig / Schupfnudeln
Rahmkohlrabi / glasierte Aprikosen
*Maibock pork loin / Gravy with spruce-tip honey
Potato noodles Creamed kohlrabi / Glazed apricots*
36,00 €

Tranchen vom Lammrücken ^{A,B,D,G,I}

Granatapfeljus / Baba Ganoush
eingelegte Kardamom Karotten / Olivenöl Malto
*Slices of lamb loin / Pomegranate jus / Baba ganoush
Pickled cardamom carrots / Malto olive oil*
34,00 €

Fangfrisch auf den Tisch

Unsere Meeresfische Auswahl im Ganzen für Sie zubereitet

Gegrillt / im Salzteig / gebacken, oder Guazzetto Style
Serviert mit Tagesbeilagen und Olivenöl „Numero
Uno“ extra vergine von Gianfranco Comincioli aus
Puegnago del Garda (Lombardei)

*Freshly caught and served / Our selection of saltwater
fish / prepared whole just for you*

*Grilled / baked in salt crust, or Guazzetto-style
Served with daily sides and extra virgin olive oil*

Preis laut Gewicht